

# Facce dal mondo

## Settemila contadini a Torino E' il richiamo di "Terra Madre"

**ANDREA ROSSI**  
TORINO

Più di settemila ospiti, da 153 paesi. Il mondo di Terra Madre ha cominciato a convergere su Torino ieri pomeriggio. Domani, quattro anni dopo l'inizio di questa avventura, si ritroveranno per la terza volta, all'Oval del Lingotto. Contadini, allevatori, pescatori e produttori artigianali dell'agroalimentare dai cinque continenti, sotto la Mole per quattro giorni uniti dall'idea di Carlo Petrini: aumentare, nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica, la consapevolezza di quanto il loro lavoro sia prezioso; dare ai produttori qualche arma in più per continuare a lavorare in condizioni migliori; difendere le culture locali senza soccombere di fronte alla crescente omogeneizzazione imposta dalle logiche di produzione e distribu-

zione dell'economia di scala. Insieme con loro - le quasi duemila comunità rurali del cibo - ci saranno quasi 800 cuochi, 300 tra docenti universitari, 1000 studenti e oltre 200 musicisti. Fino a domenica si confronteranno sulle grandi tematiche della produzione alimentare: le risorse ambientali, gli equilibri planetari, la dignità dei lavoratori e la salute dei consumatori.

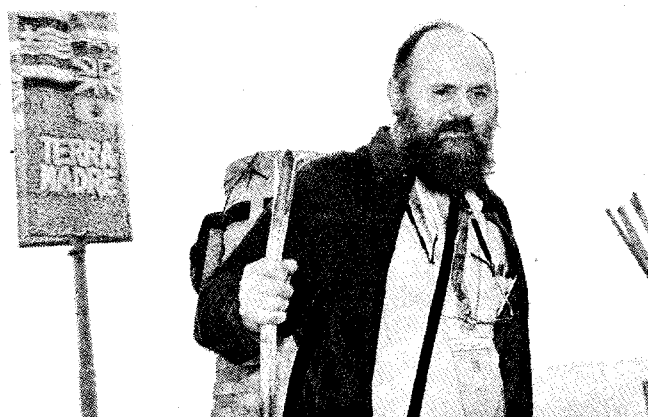
Un viaggio alle radici del cibo, che andrà di pari passo con il Salone internazionale del gusto: stessa location, stessi giorni, stavolta il meglio dell'enogastronomia soprattutto italiana. L'ultima sorpresa di quest'edizione potrebbe arrivare proprio sul finale. Domani pomeriggio, per il battesimo di Terra Madre, potrebbe arrivare Adriano Celentano, da sempre sensibile ai temi della terra e della tutela della natura.





## Etiopia Miele e turismo a tremila metri per combattere la carestia

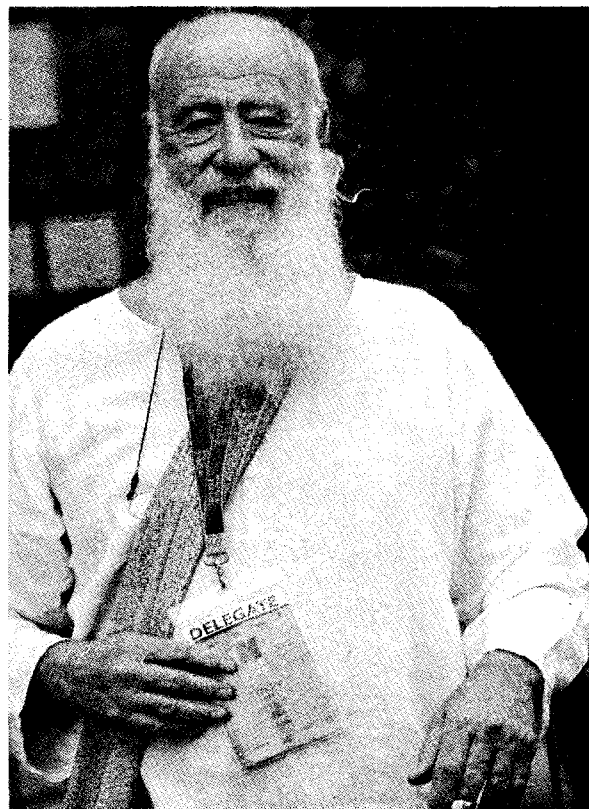
■ Monchi Voiceno è un villaggio di 2500 anime ai piedi di un vulcano, a più di 150 chilometri da Addis Abeba. Tremila metri d'altezza nel cielo d'Etiopia, là dove Taye Gizeriesh, 21 anni, e il suo compagno Hailemeskel Miressa producono miele. «Naturale al cento per cento», precisano subito. Il problema è che fino a qualche anno fa non avevano di che vivere. «Vendevamo ai nostri concittadini, agricoltori, che così diversificavano un'alimentazione fatta per lo più di "false bananas bread", un impasto ricavato dalla corteccia dei banani. Prendevamo 12 "et birr" (la moneta locale) il chilo. Ora, da quando è arrivata Terra Madre, abbiamo aumentato qualità e produzione. E vendiamo il miele a 60 et birr». Taye lavora solo sul miele; Hailemeskel, invece, fa anche la guida turistica sul lago vulcanico. «Il nostro villaggio è meta turistica: vengono a vedere il lago e il monastero ortodosso che sorge su un isolotto, proprio nel mezzo. Io li accompagno, poi li porto a degustare i nostri prodotti. E spesso li acquistano».



## Stati Uniti Nell'allegria fattoria dell'Ohio animali a prova di stress



■ La fattoria di Miller Livestock si trova in Ohio. Lui alleva agnelli, «su pascoli che non hanno mai visto un fertilizzante né un pesticida». Animali allo stato brado, quasi selvatici: «E' importante che non siano stressati. Ne va della qualità e del gusto del prodotto finale».



## Israele Il formaggio di capra buono, pulito e solidale

■ Producono formaggio, ma solo con il latte delle proprie capre, a due passi dal torrente Khaziv. Piccole quantità, che sono destinate all'autocconsumo o al massimo ai bisogni della comunità locale. Rafram Chaddad racconta che la comunità di piccoli possidenti è nata quando due famiglie «decisero di cominciare a produrre due tipi di formaggio per aiutare le persone in condizioni disagiate». Così è germogliata quest'esperienza. Ed è per questo che al processo produttivo partecipano non solo le famiglie che via via si sono aggiunte, ma anche i giovani provenienti da famiglie disunite che hanno necessità di reinserirsi nella società. «Senza dimenticare gli arabi che arrivano dai villaggi vicini».



## Giamaica Gli ortaggi cresciuti con la musica reggae

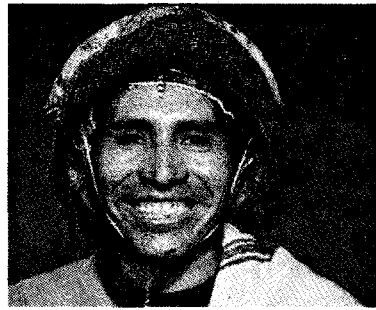
■ È arrivato a Torino ieri, un borsone con i vestiti, l'altro zeppo di cd, giusto per non restare senza il suo reggae. Si chiama First Man, nome di battaglia, arriva da Montigo Bay, Giamaica, dove produce ortaggi, ma non solo. «La nostra è una comunità indigena che segue la filosofia rastafari: niente carne né pesce, solo verdure e piante coltivate in maniera quasi spontanea». Un mondo a sé: una cinquantina di persone, una scuola, una sorta di ambulatorio. Agricoltura e filosofia rasta: «Produciamo, ma non solo dalla terra: scriviamo poesie, lyrics e, ovviamente, suoniamo musica reggae». First Man, professione percussionista. Il gruppo, invece, si chiamano Lion Station, come il villaggio, «dove Lion rimanda al circolo iniziatico della natura».





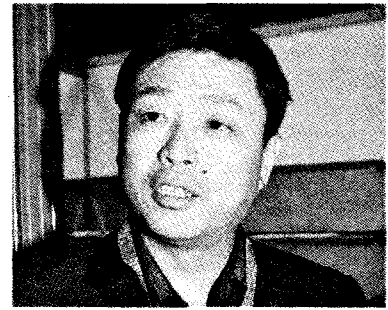
## Taiwan La maestra del biologico

■ Sono una comunità che fa formazione, educa alla coltivazione della terra e all'alimentazione, soprattutto i nativi appartenenti all'etnia Taiya, una delle più antiche dell'Asia. Siamo in Taiwan, nel distretto di I Lan, dove lavorano cento agricoltori capitanati da Shelley Chinwen.



## Perù Il mago dei tuberi

■ Antonio Quispe produce chuno bianco, prodotto di origini antichissime, frutto di un complesso processo di elaborazione che permette di liofilizzare le patate sfruttando i forti sbalzi di temperatura. «In queste condizioni il tubero si conserva anche dieci anni».



## Cina L'allevatore di polli slow

■ In una società che corre vorticosamente ha avuto il coraggio di remare controcorrente. Alleva polli, Fang Donghai. A Chizhou, Cina del sud. «Selvatici, nutriti con prodotti naturali, senza mangimi». Si scontra con le immense industrie che ne sfornano migliaia al giorno. «Eppure sopravvivo».